



RODINA  
SOCHI

Меню для мероприятий  
в RODINA Grand Hotel & SPA

Menu for events at RODINA Grand Hotel & SPA

# RODINA Grand Hotel & SPA

## Меню кофе-брейки



RODINA

RUSSIA

Из расчета на одну персону

### Кофе-брейк №1 / Coffee break 1

950.—

Сэндвич с сыром и свежим огурцом / Cheese and cucumber sandwich	100 gr
Профитроль с паштетом из кролика / Profiterole with rabbit pate	30 gr
Даниш с персиком / Danish with a peach	50 gr
Мини-пирожное «Медовое» / Honey mini cake	50 gr
Компот из сухофруктов / Dried fruits compote	250 ml
Морс клюквенный / Cranberry juice	250 ml
Вода минеральная / Mineral water	500 ml
Чай пакетированный / Tea	180 ml
Кофе Американо с молоком / Americano with milk	160/100 ml

### Кофе-брейк №2 / Coffee break 2

800.—

Сэндвич с обжаренным куриным филе и помидорами / Chicken sandwich with tomatoes	100 gr
Тарталетка с заварным кремом, фруктами и ягодами / Tartlet with custard, fruit and berries	20 gr
Мини-пирожное Итальянская меренга / Mini pastry Italian meringue	18 gr
Компот из сухофруктов / Dried fruits compote	250 ml
Морс клюквенный / Cranberry juice	250 ml
Вода минеральная / Mineral water	500 ml
Чай пакетированный / Tea	180 ml
Кофе Американо с молоком / Americano with milk	160/100 ml

# RODINA Grand Hotel & SPA

## Меню кофе-брейки



Из расчета на одну персону

### Кофе-брейк №3 / Coffee break 3

1450.—

Сэндвич со слабосоленой семгой и молодым сыром / Sandwich with lightly salted salmon and young cheese	100 gr
Профитроль с запеченным ростбифом / Profiterole with baked roast beef	40 gr
Орешки со густым молоком (1шт.) / Cake Nut with condensed milk	20 gr
Булочка слоеная с шоколадом / Layered bun with chocolate	38 gr
Компот из сухофруктов / Dried fruits compote	250 ml
Морс клюквенный / Cranberry juice	250 ml
Вода минеральная / Mineral water	500 ml
Чай пакетированный / Tea	180 ml
Кофе Американо с молоком / Americano with milk	160/100 ml

### Кофе-брейк №4 / Coffee break 4

1100.—

Мини-брускетта с ростбифом, вялеными томатами и зернами горчицы / Mini bruschetta with roast beef and sun-dried tomatoes and mustard seeds	20 gr
Мини-брускетта со слабосоленой семгой и молодым сыром / Mini bruschetta with lightly salted salmon and young cheese	25 gr
Канале из ягод и фруктов / Berry and fruit canapes	50 gr
Печенье «Макарон» / French macaron	22 gr
Мини-десерт «Павлова» / Mini Pavlova	30 gr
Компот из сухофруктов / Dried fruits compote	250 ml
Морс клюквенный / Cranberry juice	250 ml
Вода минеральная / Mineral water	500 ml
Чай пакетированный / Tea	180 ml
Кофе Американо с молоком / Americano with milk	160/100 ml

# RODINA Grand Hotel & SPA

Сет-меню Обед



Из расчета на одну персону

## Бизнес – ланч №1 / Business – lunch 1

2100.–

Оливье с отварным языком и перепелиным яйцом / Olivier with boiled beef tongue and quail egg	120 gr
Суп из сезонных овощей и зелени / Soup of seasonal vegetables and herbs	200 gr
Отбивная из куриного филе с молодым картофелем и соусом Тартар / Chicken fillet chop with new potatoes and Tartar sauce	150/150 gr
Пирожное «Картошка» / Cake Potato	90 gr
Чай или кофе / Tea or coffee	180/160 gr
Вода минеральная «Легенда Байкала» / Mineral water «Legend of Baikal»	500 gr

## Бизнес – ланч №2 / Business – lunch 2

1450.–

Винегрет / Vinaigrette	110 gr
Суп гороховый с копчеными ребрышками / Pea soup with smoked ribs	200 gr
Котлета куриная с картофельным пюре и томатным соусом / Chicken cutlet with mashed potatoes and tomato sauce	140/150/30 gr
Торт «Наполеон» / Napoleon cake	75/25 gr
Чай или кофе / Tea or coffee	180/160 ml
Вода минеральная «Легенда Байкала» / Mineral water «Legend of Baikal»	500 ml

# RODINA Grand Hotel & SPA

Сет-меню Обед



Из расчета на одну персону

## Бизнес – ланч №3 / Business – lunch 3

2900.–

Салат из свежих овощей с сыром Фета, заправлен оливковым маслом /

150 gr

Fresh vegetable salad with Feta cheese dressed with olive oil

Борщ с говядиной и пампушками /

200/30/20/40 gr

Borsch with beef and donuts

Судак с цветной капустой и сливочным соусом /

100/100 gr

Pike perch with cauliflower and cream sauce

Трубочка с вареной гущенкой / Boiled condensed milk tube

95 gr

Чай или кофе / Tea or coffee

180/160 gr

Вода минеральная «Легенда Байкала» /

500 gr

Mineral water «Legend of Baikal»

## Бизнес – ланч №4 / Business – lunch 4

2700.–

Салат из свежих овощей с заправкой на выбор /

175 gr

Fresh vegetable salad with your choice of dressing

Куриный суп с овощами и домашней лапшой /

220/30 gr

Chicken soup with vegetables and homemade noodles

Филе куриное су-вид с брокколи и мисо-соусом /

280 gr

Chicken fillet su-vide with broccoli and miso-sauce

Ванильная «Панна котта» / Vanilla Panna Cotta

170 gr

Чай или кофе / Tea or coffee

180/160 gr

Вода минеральная «Легенда Байкала» /

500 gr

Mineral water «Legend of Baikal»

# RODINA Grand Hotel & SPA

Сет-меню Ужин



RODINA

Из расчета на одну персону



## Бизнес – ужин №1 / Business – dinner 1

1250.—

Редис, свежий огурец, перепелиные яйца и сметана /

120 gr

Radish, fresh cucumber, quail eggs and sour cream

Котлета по-киевски с картофельным пюре /

140/150 gr

Chicken Kiev with mashed potatoes

Эклер с заварным кремом / Eclair with custard

50 gr

Чай или кофе / Tea or coffee

180/160 gr

Вода минеральная «Легенда Байкала» /

500 gr

Mineral water «Legend of Baikal»

## Бизнес – ужин №2 / Business – dinner 2

1500.—

Салат из помидор с красным луком, оливковым маслом,

120 gr

бальзамическим уксусом и эстрагоном /

Tomato salad with red onion, olive oil, balsamic vinegar and tarragon

Котлета из говядины с запеченным молодым картофелем

120/100/50 gr

и соусом томатным /

Beef cutlet with baked new potatoes and tomato sauce

Пирожное «Птичье молоко» / Pigeon's Milk Cake

40 gr

Чай или кофе / Tea or coffee

180/160 gr

Вода минеральная «Легенда Байкала» /

500 gr

Mineral water «Legend of Baikal»

# RODINA Grand Hotel & SPA

Сет-меню Ужин



Из расчета на одну персону

## Бизнес – ужин №3 / Business – dinner 3

2450.—

Салат из свежих овощей с сыром Фета, заправлен оливковым маслом / Fresh vegetable salad with feta cheese dressed with olive oil	150 g
Котлета из судака с раковыми шейками, картофельное пюре и раковый биск / Pike perch cutlet with crayfish tails, mashed potatoes and crayfish bisque	130/50/65 g
Торт морковный с апельсиновым соусом / Carrot cake with orange sauce	60/10 g
Чай или кофе / Tea or Coffee	180/160 g
Вода минеральная «Легенда Байкала» / Mineral water «Legend of Baikal»	500 g

## Бизнес – ужин №4 / Business – dinner 4

3000.—

Салат с авокадо и тыквенным маслом / Salad with avocado and pumpkin seed oil	180 g
Бефстроганов из говядины с картофельным пюре, грибами и маринованными огурцами / Beef stroganoff with mashed potatoes, mushrooms and pickled cucumbers	170/150 g
Пирожное «Опера» (миндальный бисквит с черным шоколадом и сливочный кремом) / Cake Opera (almond biscuit with dark chocolate and cream)	110 g 180/160 g
Чай или кофе / Tea or Coffee	
Вода минеральная «Легенда Байкала» / Mineral water «Legend of Baikal»	500 g

# Канапе

## Canapes

Устрица Черноморская / Black Sea oyster	50 gr	900.-
Устрица Дальневосточная / Far Eastern oyster	50 gr	900.-
Морской гребешок / Scallop	80 gr	750.-
Канапе из ягод и фруктов / Canape with fruit and berries	20 gr	160.-
Сырный трюфель с грушей / Truffle cheese with pear	14 gr	170.-
Канапе с сыром Камамбер и ягодами / Canape with Camembert cheese and berries	20 gr	230.-
Моцарелла с соусом Песто и помидором Черри / Mozzarella cheese with Pesto sauce and Cherry tomato	20 gr	95.-
Горгонзола с полевыми цветами и медом / Gorgonzola cheese with wildflowers and honey	20 gr	140.-
Пармезан с клубникой и ягодным вареньем / Parmesan cheese with strawberries and berry jam	25 gr	230.-
Блинчики с сыром Филадельфия и семгой / Pancakes with Philadelphia cheese and salmon	20 gr	280.-
Рулет из кабачка с творожным сыром и грецким орехом / Zucchini roll with curd cheese and walnuts	20 gr	80.-
Мини-тако с Чоризо, томатами и Тайским майонезом / Mini tacos with Chorizo cheese, tomatoes and Thai mayonnaise	20 gr	150.-
Рулет из баклажана с соусом из грецкого ореха и зелени / Eggplant roll with walnut and herb sauce	20 gr	80.-
Мини-оладушек с слабосоленой семгой, молодым сыром и красной икрой / Mini pancakes with lightly salted salmon, young cheese and red caviar	25 gr	320.-
Утиное филе сыровяленое с грушей и сыром Рокфор / Dried duck fillet with pear and Roquefort cheese	20 gr	120.-
Профитроль с паштетом из печени кролика / Profiterole with rabbit liver pate	30 gr	160.-





# Канопе

## Canapes

Гриссини с Прошутто ди Парма / Grissini with Proshuto di Parma	20 gr	250.—
Тунец татаки с соусом Понзу, редисом и кунжутом / Tuna tataki with ponzu sauce, radish and sesame	20 gr	200.—
Мусс из угря с грибами Шиитаки и водорослями Вакама со свежим огурцом / Eel mousse with Shiitake and Wakame with fresh cucumber	30 gr	250.—
Тартар из говядины с жареными каперсами / Beef tartar with fried capers	25 gr	180.—
Мини-брускетта с печеными овощами и сыром Фета / Mini bruschetta with baked vegetables and Feta cheese	25 gr	80.—
Мини-брускетта с запеченным перцем и Таджасскими оливками / Mini bruschetta with roasted peppers and Taga olives	25 gr	80.—
Мини-брускетта с Камчатским крабом, сыром Страчателла и огурцом / Mini bruschetta with King crab, Stracciatella cheese and cucumber	25 gr	470.—
Мини-брускетта с риемом из морской форели с вялеными томатами / Mini bruschetta with sea trout riet with sun-dried tomatoes	20 gr	180.—
Мини-брускетта со слабосоленой семгой и молодым сыром / Mini bruschetta with lightly salted salmon and young cheese	25 gr	230.—
Мини-брускетта с ростбифом, вялеными томатами и зернами горчицы / Mini bruschetta with roast beef, sun dried tomatoes and mustard seeds	20 gr	230.—
Мини-бутерброд с раковыми шейками и соусом из петрушки / Mini sandwich with crayfish tails and parsley sauce	20 gr	210.—
Мини-бутерброд из ржаного хлеба с Атлантической сельдью, хреном и перепелиным яйцом / Mini rye bread sandwich with Atlantic herring, horseradish and quail egg	25 gr	80.—
Салат с сыром Страчателла, томатами разных сортов и соусом Песто / Salad with Stracciatella cheese, tomatoes of different varieties and Pesto sauce	75 gr	400.—
Салат с брезаолой и вялеными томатами / Salad with bresaola and sun-dried tomatoes	60 gr	420.—
Салат со слабосоленым лососем, кедровыми орехами, рукколой и сыром Моцарелла / Salad with lightly salted salmon, pine nuts, arugula and Mozzarella cheese	75 gr	650.—



Пирожки слоеные с капустой / Pies with cabbage (puff pastry)	30 gr	90.—
Пирожки слоеные с мясом / Meat pies (puff pastry)	30 gr	90.—
Пирожки сдобные с капустой / Pies with cabbage (sweet dough)	30 gr	90.—
Пирожки сдобные с мясом / Meat pies (sweet dough)	30 gr	90.—
Пирожки сдобные с яйцом и луком / Pies with eggs and onions (sweet dough)	30 gr	90.—
Расстегай с семгой и рисом / Pies with salmon and rice (sweet dough)	30 gr	160.—

# Горячие мини-закуски

## Hot Appetize

Сыр Сулугуни жареный с ягодным вареньем /  
Suluguni cheese fried with berry jam

30 gr 150.-

Тигровая креветка в темпуре с кисло-сладким соусом /  
Tiger shrimp in tempura with sweet and sour sauce

40 gr 450.-

Семга, запеченная с кунжутом и соусом Терияки /  
Salmon baked with sesame and Teriyaki sauce

30 gr 630.-



# Мини-десерты

## Mini desserts

Трубочка с вареной сгущенкой / Tube with condensed milk	30 gr	90.—
Орешек со сгущенным молоком / Mini cake nut with condensed milk	20 gr	90.—
Мини-пирожное Итальянская меренга / Mini pastry Italian meringue	18 gr	90.—
Тарталетка с заварным кремом, фруктами и ягодами / Tartlet with custard, fruit and berries	20 gr	90.—
Мини-эклер / Mini eclair	50 gr	130.—
Мини-пирожное «Опера» / Mini cake Opera	50 gr	230.—
Мини-пирожное «Пьемонт» / Mini pastry Piedmont	50 gr	210.—
Мини-пирожное «Шоколадно-ежевичное» / Mini cake Chocolate & blackberry	55 gr	260.—
Мини шоколадный «Шантильи» / Mini chocolate Chantilly	60 gr	290.—
Имбирно-манговое пирожное / Mini cake Ginger & mango	55 gr	340.—
Мини-пирожное «Гтичье молоко» / Mini cake Pigeon milk	40 gr	170.—



Мини-пирожное «Наполеон» / Mini cake Napoleon	50 gr	210.—
Мини-пирожное «Медовое» / Mini cake Honey	50 gr	130.—
Фруктовый зефир 1шт / Fruit zephir	30 gr	80.—
Мини-десерт «Панна Котта» / Mini dessert Panna-Cotta	80 gr	410.—
Печенье «Макарон» в ассортименте / French macaron	22 gr	90.—
Мини-десерт «Павлова» / Mini cake Pavlova	28 gr	130.—

# Закуски

## Appetizers

Икра щу́чья с мини-оладушками и сливочным маслом / Pike caviar with mini pancakes and butter	50/120 gr	1200.—
Икра лососевая с мини-оладушками и сливочным маслом / Salmon caviar with mini pancakes and butter	50/120 gr	1450.—
Икра осетровая с мини-оладушками и сливочным маслом / Sturgeon caviar with mini pancakes and butter	50/120 gr	16250.—
Сырное плато: Камамбер, Горгонзола, Дорблю, Грана Падано, подается с виноградом, курагой, грецкими орехами и медом / Cheese plateau: Camembert, Gorgonzola, Dorblu, Grana Padano served with grapes, dried apricots, walnuts and honey	125/150 gr	1550.—
Ассорти местных сыров: домашний, Адыгейский, копченый и сыр Чечел, подается с виноградом и курагой / Assorted local cheeses: homemade cheese, Adyge, smoked cheese and Chechel cheese, served with grapes and dried apricots	175/125 gr	1000.—
Ассорти из традиционных солений: маринованные огурцы, солёные помидоры, квашеная капуста / Assorted traditional pickles: pickled cucumbers, pickled tomatoes, sauerkraut	320 gr	590.—
Сибирские солёные грибы со сметаной, ароматным маслом, зеленью и красным луком / Siberian salted mushrooms with sour cream, fragrant butter, herbs and red onion	200 gr	970.—
Баклажаны, запеченные с соусом Сациви и гранатом / Eggplants baked with Satsivi sauce and pomegranate	290 gr	650.—
Перец Рамиро с сыром Страчателла и кедровыми орехами / Ramiro peppers with Stracciatella cheese and pine nuts	140 gr	500.—
Томаты разных сортов сыром Страчателла и трюфельным маслом / Tomatoes of different varieties with Stracciatella cheese and truffle oil	200 gr	450.—



# Закуски

## Appetizers

Хумус с Таджаскими оливками, вялеными томатами и кукурузным маслом / Hummus with Tagja olives, sun-dried tomatoes and corn oil	170 gr	450.-
Гуакамоле с халапеньо и лепешкой Фокачча / Guacamole with jalapeno and Focaccia	190 gr	1050.-
Дальневосточные креветки на льду с острым соусом / Far East Shrimps on Ice with Spicy Sauce	700 gr	5700.-
Рулетки из семги, краба, авокадо и сливочный сыр / Salmon rolls, crab, avocado and cream cheese	140 gr	2000.-
Ассорти рыбное с копченым угрем, слабосоленой семгой и тунцом / Assorted fish with smoked eel, lightly salted salmon and tuna	200/25 gr	2300.-
Рыбное плато из осетрового балыка, угря и слабосоленой семги / Fish plateau of sturgeon salmon, eel and slightly salted salmon	200 gr	3900.-
Сельдь с отварным картофелем и красным луком / Herring with boiled potatoes and red onions	100/130 gr	460.-
Севиче из тунца с манго, каперсами и базиликом / Tuna ceviche with mango, capers and basil	170 gr	600.-
Тартар из лосося с гуакамоле и мандариновым понзу / Salmon tartar with Guacamole and tangerine ponzu	130 gr	1450.-
Карпаччо из лосося с рукколой, сыром Пармезан и красной икрой / Salmon carpaccio with arugula, Parmesan cheese and red caviar	170 gr	2700.-
Сало с мясной прослойкой с Бородинским хлебом, чесноком и зеленым луком / Salo with meat layer with Borodino bread, garlic and green onions	100/50 gr	350.-



# Закуски

## Appetizers

Антипаста: (Пармская ветчина, Брезаола, Чоризо, сливочный сыр, вяленые томаты, оливки, артишоки и тосты из хлеба на живой закваске) / Antipasti: Parma ham, Bresaola, Chorizo, cream cheese, dried tomatoes, olives, artichokes and live sourdough toast	50/30/20/170 gr	1950.–
Ароматная буженина, куриный рулет с курагой и фисташками, отварной говяжий язык и ростбиф, приготовленные по домашнему рецепту, подаются с острой горчицей и малосольными огурцами / Fragrant pork, chicken roulade with dried apricots and pistachios, boiled beef tongue and roast	200/20/30 gr	1360.–
Паштет из печени кролика / Rabbit liver pate	130/60/35 gr	670.–
Ростбиф с соусом из тунца с анчоусами, горчицей, печеным перцем и каперсами / Roast beef with tuna sauce with anchovies, mustard, baked pepper and capers	100/95 gr	1450.–
Ростбиф из говяжьей вырезки с соусом Сальса Верде и рукколой / Roast beef tenderloin with Salsa Verde and arugula	125 gr	950.–
Говядина татаки с соусом Понзу, хрустящим картофелем и кунжутом / Beef tatakai with ponzu, crispy potatoes and sesame seeds	150 gr	850.–
Карпаччо из говядины с черным трюфелем и сыром Пармезан / Beef Carpaccio with Black Truffle and Parmesan cheese	130 gr	1650.–
Тартар из фермерской говядины с майонезом из вяленых томатов / Farm beef tartare with sun-dried tomato mayonnaise	100/10 gr	600.–



Брускетта с угрем, грибами Шиитаки и огурцом / Bruschetta with eel, Shiitake mushrooms and cucumber	200 gr	950.–
Брускетта с ростбифом, вялеными томатами и пармезаном / Bruschetta with roast beef, sun-dried tomatoes and parmesan	170 gr	1150.–
Брускетта с Камчатским крабом, сыром Страчателла и гуакамоле / Bruschetta with King crab, Straciatella cheese and guacamole	170 gr	2550.–
Ассорти из свежих овощей и зелени / Assorted fresh vegetables and herbs	300 gr	640.–
Ассорти сезонных фруктов / Assorted seasonal fruits	100 gr	350.–

# Салаты

## Salads

Зеленый салат с чукой, проростками, кедровыми орехами, кешью и свежим огурцом / Green salad with chuka, sprouts, pine nuts, cashew nuts and fresh cucumber	145 gr	500.—
Салат из свежих овощей с сыром Фета, заправлен оливковым маслом / Fresh vegetable salad with Feta cheese, olive oil	350 gr	1050.—
Салат из помидоров с красным луком, оливковым маслом, бальзамическим уксусом и базиликом / Tomato salad with red onion, olive oil, balsamic vinegar and basil	240 gr	680.—
Помидоры разных сортов с сыром Буррата / Tomatoes with Burrata Cheese	150/165 gr	2400.—
Салат с авокадо и тыквенным маслом / Salad with avocado and pumpkin seed oil	180 gr	590.—
Салат из овощей гриль, томатов Черри и сыром Фета / Grilled vegetable salad with cherry tomatoes and Feta cheese	250 gr	600.—
Винегрет с солеными грибами, белой фасолью и грецким орехом / Vinaigrette with salted milk mushrooms, white beans and walnuts	300 gr	600.—
Салат с розовыми томатами, сыром Страчателла, Камчатским крабом и кукурузным маслом / Salad with pink tomatoes, Stracciatella cheese, King crab and corn oil	230 gr	2150.—
Салат Капрезе из томатов разных сортов, сыра Моцарелла с соусом Песто и кедровыми орехами / Caprese salad with tomatoes of different varieties, Mozzarella cheese with pesto and pine nuts	300 gr	900.—
Салат с обжаренным на гриле цукини, сливочным сыром, рукколой, томатами и кедровым орехом / Salad with grilled zucchinis, cream cheese, arugula, tomatoes and pine nuts	230 gr	700.—
Салат с копченым угрем, авокадо, киноа, цукини и сыром Пармезан / Salad with smoked eel, avocado, cinnamon, zucchini and Parmesan cheese	315 gr	1600.—
Листья салата Романо с креветками и заправкой из анчоусов / Salad leaves Romano with shrimps and anchovy dressing	225 gr	1560.—



# Салаты

## Salads

Теплый салат из креветок, гребешков и мидий с листьями салата / Warm salad from shrimps, scallops and mussels with lettuce leaves	330 gr	2700.—
Лосось под шубой с Кубанскими яблоками и красной икрой / Salmon under a fur coat with Kuban apples and red caviar	210 gr	1300.—
Мимоза с лососем, копченой сметаной и красной икрой / Mimosa with salmon, smoked sour cream and red caviar	160/20/5 gr	1150.—
Салат с осьминогом, молодым картофелем, томатами, оливками и листьями салата / Salad with octopus, new potatoes, tomatoes, olives and lettuce	300 gr	2900.—
Салат с языком, грибами, хрустящим картофелем, перепелиным яйцом и редисом / Salad with tongue, mushrooms, crispy potatoes, quail egg and radish	250 gr	900.—
Оливье с говядиной, раковыми шейками и домашним майонезом / Olivier with beef, crayfish tails and homemade mayonnaise	240 gr	1200.—
Листья салата с слабосоленым лососем, красной икрой, малосольным огурцом, перепелиным яйцом и укропным маслом / Lettuce with lightly salted salmon, red caviar, lightly salted cucumber, quail egg and dill oil	260 gr	2600.—
Листья салата Романо с куриным филе и заправкой из анчоусов / Lettuce leaves Romano with chicken fillet and anchovy dressing	225 gr	1150.—
Копченая утка с грушей, сыром Горгонзола, ягодами и горчичными зёрнами / Smoked duck with pear, Gorgonzola cheese, berries and mustard grains	220 gr	1560.—
Тайский салат с курицей барбекю / Thai BBQ Chicken Salad	280 gr	850.—
Салат «Ташкент» с редисом, говядиной и зёрнами граната / Salad Tashkent with radish, beef and pomegranate seeds	300 gr	1300.—
Салат «Кавказ» с говядиной, помидором, огурцом, красным луком и реганом / Warm Salad of Beef with Vegetables, Red Onions and cilantro	290 gr	1450.—





# Горячие закуски

## Hot appetizers

Жаренный копченый сыр Сулугуни с вареньем из инжира и фейхоа / Fried smoked Suluguni cheese with fig and feijoa jam	140/40/40 gr	750.—
Баклажан с сыром Страчателла и кедровыми орехами / Eggplant with Stracciatella cheese and pine nuts	250 gr	650.—
Авокадо на гриле с томатами и каперсами / Grilled avocado with tomatoes and capers	210 gr	1200.—
Шашлык из лосося с цуккини, микс свежей зелени и соусом Дзадзика / Salmon skewers with zucchini, mixed fresh herbs and Tzatziki sauce	180 gr	1600.—
Рапаны Черноморские с печеным картофелем, белыми грибами, грибами Шиитаке и красной икрой / Black Sea Rapana with baked potatoes, Porcini mushrooms, Shiitake and red caviar	270 gr	1400.—
Жульен из Черноморских рапанов / Julienne from Black Sea Rapana	150 gr	1900.—
Черные манты, краб, тигровая креветка и соус Морне / Black manti, crab, tiger shrimp and morné sauce	180/50 gr	2700.—
Краб камчатский с сыром Страчателла и томатами / King crab with Stracciatella cheese and tomatoes	150 gr	3100.—
Язычки ягненка в перечноом соусе с пюре из корня сельдерея и баклажана / Lamb tongues in pepper sauce with mashed celery root and eggplant	180 gr	850.—
Равиоли с кроликом и сезонными ягодами / Ravioli with rabbit and seasonal berries	170 gr	1200.—
Ягненок с кремом из моркови и гранатовым соусом / Lamb with carrot cream and pomegranate sauce	200 gr	2100.—
Равиоли с томленой уткой и белыми грибами и трюфелем / Ravioli with stewed duck and porcini mushrooms and truffle	210 gr	2500.—



Рагу из бычьих хвостов с вялеными томатами, пармезаном и сельдереем / Oxtail Stew with Sun Dried Tomatoes, Parnesan and Celery	150 gr	1300.—
Хачапури по-имеретински / Traditional cake with homemade cheese cooked in a wood stove by Caucasian recipes	470 gr	1100.—
Осетр в банкетном оформлении / Sturgeon decorated with vegetables	1500 gr	17500.—
Молодой поросенок в банкетном оформлении / Piggy decorated with vegetables	3000 gr	27300.—
Томленая нога молодого барана (по весу) / Stewed leg of a young ram (by weight)	1000 gr	7800.—

# Блюда из рыбы и морепродуктов

## Seafood and Fish dishes

Филе сибаса с оливками и томатами в средиземноморском стиле / Sea bass fillet with olives and tomatoes in Mediterranean style	190 gr	1050.-
Тигровые креветки с кисло-сладким соусом / Tiger shrimps with sweet and sour sauce	300 gr	2700.-
Стейк из семги приготовленный на пару с зелеными овощами и лимонным соусом / Steamed salmon steak with green vegetables and lemon sauce	110/110/40 gr	2300.-
Филе палтуса с каперсами и помидорами Черри / Smoked halibut with capers, garlic and Cherry tomatoes	110/150 gr	2100.-
Плосось с соусом Сальса из авокадо и имбиря, с сегментами грейпфрута и кешью / Salmon with avocado and ginger salsa, grapefruit segments and cashews	210/70 gr	2350.-
Стейк из семги обжаренный на гриле с кремом из брокколи, спаржей и соусом из белого вина / Grilled salmon steak with broccoli cream, asparagus and white wine sauce	110/100/50/50 gr	2500.-
Судак с гречневыми варениками с картофелем, луковой сметаной и соусом белое вино / Pike perch with buckwheat dumplings with potatoes, onion sour cream and white wine sauce	270 gr	750.-
Судак с цветной капустой и сливочным соусом / Pike perch with cauliflower and cream sauce	200 gr	1050.-
Стейк из лосося запеченный на кедре с цветной капустой и боттаргой / Salmon steak baked on cedar with cauliflower and bottarga	200 gr	2800.-



Треска угольная с картофельным пюре, спаржей, томатами и Голландским соусом / Charcoal cod with mashed potatoes, asparagus, tomatoes and hollandaise sauce	250 gr	1350.-
Сибас Чилийский с икорным соусом и цветной капустой / Seabass Chilean with caviar sauce and cauliflower	200 gr	3500.-
Дорада запеченная в печи / Dorada baked in the oven	280 gr	1650.-

# Блюда из мяса и птицы

## Meat and poultry dishes

Бефстроганов с белыми грибами, картофельным пюре и маринованным огурцом / Beef stroganoff with porcini mushrooms, mashed potatoes and pickled cucumber	170/150 гр	1950.—
Томленая говяжья щека с пюре из баклажана и луком шалот / Braised beef cheek with eggplant puree and shallots	230 гр	1250.—
Утиная ножка конфи с морковным кремом / Duck leg confit with carrot cream	260 гр	1250.—
Фермерская перепёлка с облепихой, кремом из моркови и булгуром / Farm quail with sea buckthorn, carrot cream and bulgur	250 гр	1000.—
Филе цыпленка с жаренной брокколи, вялеными томатами, шавелем и кисло-сладким соусом / Chicken fillet with fried broccoli, sun-dried tomatoes, sorrel and sweet and sour sauce	250 гр	900.—
Стейк из говядины с молодым картофелем, корнем сельдерея и мясным соусом / Beef Steak with Baby potatoes, celery root and meat sauce	150/100/100/35 гр	1950.—
Стейк из кубанского бычка с пюре из батата и соусом черный перец / Kuban bull steak with sweet potato puree and black pepper sauce	250 гр	1700.—
Медальон из говядины с овощами гриль и соусом из красного вина / Beef medallion with grilled vegetables and red wine sauce	250 гр	1800.—
Стейк из телятины с кремом из свеклы и черной смородины и говяжьим соусом Жу / Veal steak with beetroot and blackcurrant cream and beef sauce	200 гр	1400.—
Рагу из дагестанского ягненка с овощами / Dagestan lamb ragout with vegetables	260 гр	1400.—
Язык говяжий с картофельным пюре, мясным соусом с Терияки, миндалем и изюмом / Beef tongue with mashed potatoes, Teriyaki meat sauce, almonds and raisins	120/120/60 гр	1250.—



Блюда, приготовленные  
на мангале  
Specialties from our Open wood fire grill



# Рыба и морепродукты

## Fish and seafood

Тигровые креветки / Tiger Prawns	100 gr	1430.-
Филе норвежской семги / Fillet of Norwegian Salmon	100 gr	1900.-
Филе Палтуса / Halibut fillet	100 gr	1430.-
Радужная форель / Rainbow trout	100 gr	720.-
Черноморская барабуля (по сезону) / Surmullet Black Sea	100 gr	900.-
Черноморская кефаль (по сезону) / The Black Sea mullet	100 gr	845.-
Черноморский луфарь / Black Sea bluefish	100 gr	400.-
Осьминог щупальца / Octopus tentacles	100 gr	1200.-
Сибас чилийский / Seabass Chilean	100 gr	3350.-
Кальмар Командорский / Commander squid	100 gr	600.-
Черноморская камбала (по сезону) / The Black Sea plaice	100 gr	2800.-
Черноморский сарган (по сезону) / The Black Sea garfish	100 gr	780.-



# Мясо

## Meat

Шашлык из куриного бедра / Chicken thigh skewers	100 gr	450.-
Цыпленок Тапака, печеный томат с сыром Пармезан и соусом по-грузински / Chicken Tapaka, baked tomato with Parmesan cheese and Georgian sauce	450/50/100 gr	1500.-
Свиная шея / Pork neck	100 gr	580.-
Люля-кебаб из говядины / Beef Luleh Kebab	200 gr	890.-
Люля-кебаб из баранины / Lamb kebab	200 gr	2700.-
Медальоны из говяжьей вырезки / Medallions of Beef Tenderloin	100 gr	1100.-
Корейка дагестанского барашка / Dagestan lamb loin	100 gr	2800.-



# Гарниры

## Side dishes

Овощи-гриль / Grilled vegetables	100 gr	450.-
Аджасандал / Ajapsandal	100 gr	450.-
Спаржа на гриле / Asparagus	100 gr	1400.-
Шпинат жареный с чесноком, белым вином / Spinach fried with garlic, white wine	100 gr	1150.-
Картофель по-деревенски / Rustic potatoes	100 gr	190.-
Картофель жареный с луком и грибами / Fried potatoes with onions and mushrooms	100 gr	450.-
Картофель отварной с маслом и зеленью / Boiled potatoes with butter and greens	100 gr	190.-
Картофельное пюре / Mashed potatoes	100 gr	190.-
Каша гречневая с грибами / Pomidge buckwheat with mushrooms	100 gr	250.-
Рис отварной / Boiled rice	100 gr	190.-



# Десерты

## Desserts

Торт в банкетном оформлении / Cake decoration in the banquet	1000 gr	3500.—
Традиционный медовый торт с брусничным вареньем / Traditional Honey cake with cowberry jam	90/35 gr	650.—
Торт «Наполеон» с вишневым компотом / Cake Napoleon with cherry compote	150/50 gr	610.—
Десерт «Павлова»: безе со сливочным кремом и ягодами, подается с парфе из экзотических фруктов / Dessert Pavlova: meringue with cream and berries, served with exotic fruits parfait	140/30 gr	850.—
Торт «Птичье молоко» / Cake Pigeon's milk	80 gr	450.—
Трубочка с вареной сгущенкой Waffle tubes stuffed with condensed milk	95 gr	230.—
Пирожное «Картошка» / Potato cake	90 gr	250.—
Эклеры с заварным кремом / Eclairs with custard	150 gr	450.—
Чизкейк «Баскский» с ягодным соусом / Basque cheesecake with berry sauce	130/50 gr	700.—





# Десерты

## Desserts

Тирамису / Tiramisu	250 gr	940.—
Пирожное «Опера» / Opera cake	110 gr	450.—
Пирожное «Пьемонт» / Piedmont cake	110/20 gr	580.—
Шоколадно-ежевичное пирожное / Chocolate and blackberry cake	110/25 gr	650.—
Канноли со сливочным кремом, фисташками и ягодным соусом / Cannoli with cream, pistachio and raspberry sauce	95/100 gr	980.—
Десерт «Слиток золота» / Dessert Gold ingot	100 gr	350.—
Панна котта на кокосовом молоке с семенами чиа, соусом манго и свежими ягодами / Panna Cotta with coconut milk, chia seeds, mango sauce and fresh berries	195 gr	800.—
Торт морковный с сырным кремом и апельсиновым желе / Carrot cake with cheese cream and orange jelly	120/20 gr	470.—
Панна котта ванильная с малиновым желе / Panna Cotta with raspberry jelly	170 gr	890.—



Зефир 3 шт. / Zephyr 3 pcs.	30 gr	160.—
Ассорти из фруктово-ягодного мармелада 3 шт. / Assorted fruit and berry marmalade 3 pcs.	60 gr	160.—
Конфеты ручной работы из белого и черного шоколада / Handmade chocolates from white and dark chocolate	14 gr	80.—